

Vrtulky so šošovicou

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Na oleji opražíme cesnak a odstavíme z plameňa. Pridáme paradajkový pretlak, ktorý sme predtým zmiešali s vínom Marsala alebo osladeným bielym vínom. Privedieme do varu a pridáme šošovicu a soľ. Medzitým si uvaríme vrtulky a po scedení ich dochutíme omáčkou a syrom.

Ingrediencie

- **DŽIUGAS strúhaný 100 g, 12 mesiacov** - 25 g
- **Paradajkový pretlak 200 g** - 60 g
- **dmBio ryžové penne 400 g** - 400 g
- **Cesnak** - 2 g
- **Olivový olej** - 25 g
- **Cukor kryštál** - 2 g
- **Šošovka** - 400 g
- **Chardonnay neskorý zber víno polosuché biele** - 60 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

